

岁岁年年“纸”守一艺

——访省级非遗项目“曹县戏文纸扎”传承人赵曼丽



赵曼丽制作精美的戏文纸扎



上色



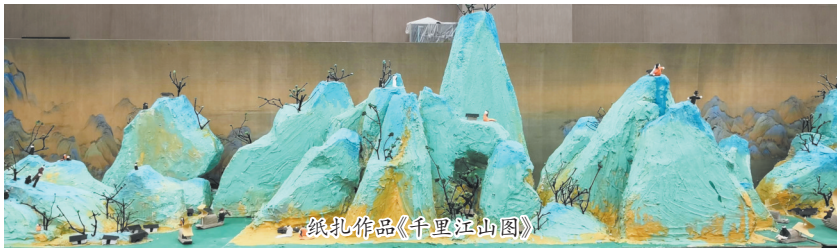
挑选泥料



绑扎稻草



塑形



纸扎作品《千里江山图》



一页白纸、一把稻草、一捧胶泥就能做出一个个戏曲人物,可谓是栩栩如生,令人拍案叫绝。

10月24日,记者来到省级非遗项目“曹县戏文纸扎”传承人赵曼丽的工作室里,大大小小的戏文纸扎人物摆满了厅堂,一些刚刚搭完骨架,还没来得及贴上彩纸的半成品堆在角落里,赵曼丽正忙着塑泥胎、绑稻草、粘彩纸……不多时,一个青袍红脸的“关羽”便跃然眼前。

纸扎俗称糊纸、扎纸、彩扎等,它是将扎制、贴糊、剪纸、泥塑、彩绘等技艺融为一体的民间艺术,而以戏曲故事为主题的曹县戏文纸扎最具特色。

“菏泽是戏曲之乡,人们爱听戏、唱戏、说戏,正因为如此,这些戏曲剧目的人物形象、故事情节为戏文纸扎提供了非常好的素材,这些剧目中演员亮相的神情举止对戏文纸扎也产生了很大的影响。”赵曼丽说。

2015年,赵曼丽偶然接触到曹县戏文纸扎技艺,就被深深地吸引了。“当时,我陪同山东省高中教材改革编写老师来菏泽考察‘非遗’技艺,在曹县认识了戏文纸扎代表性传承人张于周。”赵曼丽告诉记者,当时戏文纸扎濒临失传。“我就将自己想学习这项技艺的想法说了出来,张老师非常开心,当场收我为徒。”赵曼丽回忆道。

“要成为优秀的戏文纸扎手艺人并不容易,要学会剪纸、剪纸、刻纸等基本功,再掌握泥塑的技巧,还要学会怎样用稻草扎出基本框架、用底纸粘出基本造型、用彩纸装饰不同区域等。”赵曼丽说。

为了让戏文纸扎技艺在创新中传承发展,赵曼丽把美术课程与非遗文化融合,从静态的师承传承,转化为活性的传承。这些年,赵曼丽先后组织创作《一纸成城》《山海经》《纸扎三国》《童说水浒》《千里江山图》《曹州传奇》等大型作品,作品被国家级核心期刊《中国中小学美术》《少儿美术》刊登。

多年来,赵曼丽一直在研究如何破除戏文纸扎发展的瓶颈。在此过程中,她充分利用短视频、直播等新媒介,对传统手工艺进行“看得见”的传播与介绍,满足人们对传统手工艺的好奇。“戏文纸扎有鲜明的地域文化特色,承载着乡亲们的共同记忆,也是一种乡愁文化,更需要做好发掘保护和创新发展。”赵曼丽表示,下一步,她计划创作更多反映菏泽民俗风情的纸扎作品,探索一条非遗技艺与文创产业融合发展的新路子。

文/图 记者 李若生

图说新闻



以“拳”会友“武”动夕阳红

▲10月22日,2023牡丹区第十三届全民健身运动会暨喜迎“九九重阳节”老年太极拳展演在牡丹区委广场开幕,来自全区的21支老年太极拳代表队参演。队员们身着统一的服装,精神抖擞,在轻柔舒缓的太极乐曲中翩翩起舞“武”,在起承转合间彰显刚柔相济之美、轻盈灵动之韵。整齐划一的表演博得在场观众的热烈喝彩和掌声。

记者 毛慎沛 摄



亲子共阅读 书香伴成长

▲10月20日,鲁西新区万福街道开展“书香润少年 好书伴成长”亲子阅读活动。阅读过程中,孩子们求知若渴,遇到有趣的故事和家一起分享、讨论,家长耐心地讲解。通过阅读活动,家长和孩子们从书籍中收获知识与力量,从点滴中感受亲子间温情。

记者 王燕 摄



“秀”菏泽非遗

▲近日,在老城曹州景区菏泽鲁锦文化展示体验中心,鲁锦非遗传承人邓红英正在演示使用传统织布机。近年来,我市不断加大对当地非物质文化遗产的传承和保护力度,建设非遗传承人工作室、非遗体验工坊等场所,为市民提供了近距离感受非遗魅力的新型公共文化空间。

记者 李若生 摄

『订单式』文艺演出惠百姓

本报讯(记者 毛慎沛)10月20日,“花样菏泽 有你有我”群众演群众看系列汇演暨秋季“黄河大集”惠民活动在曹县普连集镇武平楼村举行,来自基层的群众文艺爱好者和长期活跃在公共文化服务领域的文化志愿者,为群众点单式、订单式带去了精心编排的文艺演出。

活动现场,歌曲、广场舞、秧歌、戏曲、宣讲等精彩节目轮番上演,歌曲《多情的土地》、戏曲《穆桂英挂帅》选段和舞蹈《青春踮脚》等节目,让台下观众大呼过瘾,赢得了现场观众的阵阵掌声。

据了解,本次活动以广场汇演为主,结合百姓宣讲、文体活动、“山东手造”流动展示、“创城”知识问答、“学习强国”知识问答等形式。下一步,曹县将坚持突出群众主体地位,鼓励群众演、群众看,引导群众开展丰富多彩的文化演出活动,让群众在“家门口”就能看到精彩演出,提升群众的获得感、幸福感、满意度。

密撒酥仁闪金黄 微沾唇齿享甜香

——访单县糖仁片制作非遗代表传承人许福业

芝麻片、花生片、瓜子片统称为糖仁片,是传统国民小吃,单县民间制作的糖仁片代表着鲁西南的口味水准。

在单县莱河镇半坡店村,糖仁片制作工艺至今已有200多年的传承历史。

半坡店村的糖仁片色泽金黄、果仁丰富、厚薄均匀,未入口先闻香,不咀嚼已自化,其中的芝麻片曾为朝廷贡品。古诗曰:“密撒酥仁闪金黄,微沾唇齿享甜香。缘何博得众口赞,琥珀晶莹儿时尝。”

在单县一带,糖仁片是地方特色“零嘴儿”,尤其是孩子们的最爱,也是大众走亲访友的礼品和喜宴必有的甜点,制作工艺被列入县级非物质文化遗产名录。

在半坡店村村民许福业的家庭作坊里,笔者目睹其纯手工制作糖仁片的全过程:化糖—白糖、蜂蜜高温溶解;混仁——芝麻、花生、瓜子等果仁分别分批倒入糖浆中,持续搅拌,蒸发水分,熬至酥香;擀饼——案面上铺垫白糖或芝麻仁,糖仁浆液摊铺其上,迅速擀压;刀切——木尺、大刀并用,分割成长16厘米、宽4厘米、厚0.2厘米的薄饼……“前前后后要经历十几道工序,每一道都马虎不得。”许福业认

真地说,看似简单的手工,实则最考验制作者的能力和水平,火候、擀压等关键环节最需要制作者的长期实践经验积累。

许福业和妻子谷朝云制作糖仁片已有20多年,个中酸甜苦辣自知自明。与其一样,半坡店村还有两户人家从事糖仁片手工制作,产品主要销往鲁西南一带及浙江、河北、天津等地,带动本村及周边村贩卖者100多人,每人月收入6000元以上。“20多年前,我也是糖仁片的小商贩,走村串户、赶集上店,风里来雨里去,挣的都是辛苦钱。”许福业说,后来,他从邻村一传统老作坊的老师傅那里学习到芝麻片的制作技术,到他手中已经传承了200多年。爱动脑筋的许福业又创新研制了花生片、瓜子片,从中秋到春节可加工糖仁片10万斤,总产值50多万元。

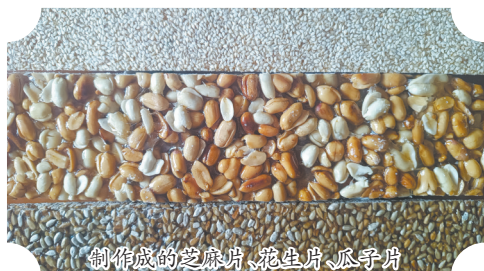
据悉,最受消费者欢迎的芝麻片富含膳食纤维、蛋白质、维生素、卵磷脂等营养物质,适量食用可促进胃肠蠕动,维持人的正常生长发育。

“眼见熬的是糖仁,其实‘熬’的是人的精神和心理。一旦干起来,就要起早贪黑、全家人不识闲儿,很苦也很累。但是不管怎么样,这门老手艺不能丢,我们要传承下去。”许福业说。

文/图 通讯员 刘厚琪



许福业、谷朝云夫妇品尝芝麻片



制作成的芝麻片、花生片、瓜子片



擀压芝麻片